أجمـــل 100 صنف من الحلويات

لكل المناسبات السعيدة

تيسير كمال عزب



اسم الكتاب	أجمل ١٠٠ صنف حلويات
المؤلف	تيسير كمال عزب
جميع الحقوق محفوظة	للناشر
الناشر	دار الشريف للنشر والتوزيع
عنوان الناشر	مصر - طنطا
الطباعة	شركة الجزيرة العالمية للطباعة الحديثة
الطبعة	الأولى ٢٠٠٢

تورتة
الشيكولاتة اللذيذة

المقادير:

٣/١ كوب شيكولاتة سادة مبشورة (٧٥ جم) ـ ٣/٢ كوب لبن زبادي قليل الدسم ـ كوب سكر بني ناعم أو أبيض مضاف له معلقة عسل أسود (٠٠٢ جم) ـ ٤/١ كوب زبد (١٠٠ جم) ـ ٤ بيضات ـ ٤/٣ ١ كوب طحين (دقيق) (٢٥٥ جم) ـ ملعقتان صغيرتان من بيكنج بودر (باكو) ـ ملعقتان صغيرتان من الكاكاو الغامق ، بدون سكر .

مقادير الغطاء :

٤/٣ ١ كوب سكر ناعم جدا ــ ملعقتان صغيرتان من الكاكاو ــ ٤ إلي ٦ ملاعق صغيرة من لبن حليب ــ ½ كوب شيكولاتة سادة مبشورة ــ ٤/١ كوب زبد ، أو سمن صناعي .

الطريقة :

نضع في وعاء ، الزبادي والشكولاتة وثلث كمية السكر تقريبا وترفع علــي نــار هادئة ، مع التقليب المستمر حتى تذوب الشيكولاتة ، ثم تترك جانبا لتبرد .

ــ يخفق الزبد مع باقي السكر جيدا ، حتى يصبح مثل الكريمة ثم يضاف البيض ، واحد بعد الأخرى ، مع الخفق الجيد ، وإضافة قليل من الطحين بعد كل بيضة .

ــ يضاف خليط الشيكولاتة بالزبادي ، ويخفق حتى يتجانس ، ثم يضاف الطحــين مع الكاكاو علي دفعات .

ــ تدهن صينيتان مستديرتان قطر كل منهما ١٨ سم تقريبا ، ويصب فيهما الخليط .

ــ تزح الصينيتان في فرن متوسط الحرارة (٣٥٠ ف أي ١٨٠ م) وتتركــا مــن ٢٥ ــ ٣٥ دقيقة ، أو حتى نتأكد من النضج .

ــ بعد النضج تترك كل تورتة ٥ دقائق في الصينية ، ثم تقلب علـــي رف ســـلك وتترك لتبرد تماما .

لعمل الغطاء :

نضع الحليب والشيكولاتة والزبد في إناء علي نار هادئة مع التقليب حتـــى تـــذوب الشيكولاتة . ثم يرفع الإناء من على النار ويضاف إليه السكر المتحول مع الكاكاو ، ويخفق الخليط باستخدام الملعقة الخشبية ، حتى يصبح ناعما .

ــ تفرد ثلث كمية الغطاء علي واحدة من التورتتين ، ثم نضع الأخـــرى فوقهـــا . ويفرد باقي الغطاء علي السطح والجوانب .
توضع في المبرد (الثلاجة) لمدة ساعتين علي الأقل قبل التقديم ليـــسهل تقطيعهـــا وتقديمها .

حلقات البسكويت بالشيكولاتة والبرتقال

المقادير :

١٢٥ جم زبد (كوب) ــ ٣/٤ كوب سكر بني (أو كوب سكر عـــادي + ملعقـــة عسل أسود) ــ بيضة ــ ٢ كوب طحين (دقيق) ــ ١/٢ ملعقة صـــغيرة بيكـــنج بودر .

للحشو:

٥٠ جم زبد ــ ملعقة صغيرة بشر برتقال ــ ملعقة صغيرة لبن حليب ــ ٢ ملعقـــة صغيرة عصير برتقال ــ ٣/٤ كوب سكر بودرة (ناعم جدا)

للتزيين :

٢٠٠ جم شيكولاتة ــ ٣ ملاعق صغيرة زيت ــ ٢/١ كوب فستق مجروش (مكسر) .

الطريقة

ــ يخفق الزبد مع السكر والبيضة جيدا ثم يضاف الطحين علي دفعتين ويكمل العجن علي سطح مرشوش بالطحين حتى تصبح ناعمة ثم تغطي وتوضع في المبرد (الثلاجة) لمدة نصف ساعة .

ــ تفرد العجين علي سطح مرشوش بالطحين لسمك ٣ مللي وتقطع دوائر باستخدام قطاعه ثم تفرغ دائرة صغيرة من الوسط لنحصل علي حلقات .

ــ ترص في صاج مدهون وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ دقيقة تقريبا . وتترك علي الصاج حتى تبرد تماما

ــ تخفق زبد الحشو في إناء صغير حتى تنعم تماما ثم يضاف اللبن الحليب والعصير ثم السكر بالتدريج .

ــ نسيح شيكولاتة التزيين مع الزيت .

ــ تلصق كل حلقتين بكريمة الحشو ويغطس الطرف في الشيكولاتة ثم في المكسرات وتوضع علي رف سلك حتى تتجمد الشيكولاتة مرة أخرى

ملحوظة :

يمكن تخفيف شيكولاتة التزيين بقليل من الحليب المغلي .

بسكويت
الشيكولاتة وجوز الهند

المقادير :

١٢٥ جم زبد سايح (٢/١ كوب) ــ ٢/١ ملعقة صغيرة فانيليا ــ ٢/١ كوب سكر رفيع الذرات ــ بيضة ــ ٢/١ ١ كوب طحين (دقيق) ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ ٢ ملعقة مائدة كاكاو ــ ½ كوب جوز هند ١٢٥ جم شيكولاتة بالحليب سايحة ــ كوب إضافي من جوز الهند (للوجه) .

الطريقة :

ــ يخلط الزبد والفانيليا والسكر والبيضة في وعاء ويخفق حتى يختلط جيدا .

ــ يضاف الطحين والكاكاو ثم جوز الهند ويخلط الجميع باستخدام الملعقة .

ــ يقسم الخليط إلي كرات (٣٥ واحدة تقريبا) وترص علي صاج مدهون .

ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة تقريبا ثم تترك لتبرد علي الصاج .

ــ تسيح الشيكولاتة مع ٨/١ كوب من حليب ويغمس الوجه في الشيكولاتة ثم في جوز الهند الإضافي .

ملحوظة :

يمكن استخدام هذا الصنف بدون غمسه في الشيكولاتة أو جوز الهند حسب الرغبة .

تورتة مارجريتا

المقادير :ـــ (٦ أفراد)

٣ بيضة ـــــــ ١/ ٨ كيلو (١٢٥ جم) أي كوب سكر بودرة

١ / ١٠ كيلو (١٠٠ جم) أي ١ / ٣ ٣ معلقة كبيرة زبد أو سمن

١ / ٢ كوب دقيق ذرة ــــ ١ / ٢ كوب لوز مقشور صحيح

٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ــــــ حبة قرنفل ــــ فانيليا .

الطريقة :ـــ

١ ـــ يفصل بياض البيض عن الصفار ثم تتبع الطريقة الإسفنجية في عمل الكيكة مع ملاحظة خلط دقيق الذرة مع الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر ثم يضاف للعجين .

٢ ـــ بعد الانتهاء من العجن يضاف الزبد السائح البارد والقرنفل المطحون الناعم واللوز المفرى إلي خليط العجينة

ويقلب ثم يضاف بياض البيض المخفوق جامد والمضاف إليه الفانيليا ويقلب بخفة حتى يمتزج الجميع .

٣ ـــ يصب الخليط في صينية فرن مربعة مدهونة ومبطنة بالدقيق كما تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج (لمدة ٤٠ دقيقة تقريبا) .

٤ ـــ تترك الكيكة لتهدأ نوعا ثم تقلب وبعد أن تبرد تماما يغطي السطح بالسكر البودرة أو المربي أو تزين حسب الرغبة .

٥ ـــ تقدم علي طبق مفروش بورق الدانتيل .

تورتة المحبة

المقادير :ـــ

للعجينة : ٣ / ٤ كوب زبد أو سمن (١٧٥ جم) ـــ كوب + ملعقة صغيرة ســكر حلوي ناعم ـــ٣ بيضة ـــ فانيليا ـــ ١ / ٢ ٢ كوب دقيق ـــ ١ / ٢ معلقة صــغيرة مسحوق بيكنج بودرة .

للحشو والتغطية :

٣ /٥ كيلو (٦٠٠ جم) كريمة مخفوقة أو طازجة ـــ ٤ ملعقة كبيرة جيلي أحمــر ـــ ١ / ١٠ كيلو (١٠٠ جم) أي ٥ ملعقة كبيرة سكر حلوي ناعم ـــ معلقة كبيرة ماء ـــ نقط من لون نباتي قرمزي (كتشنيل) .

الطريقة :

١ ـــ بمقادير العجينة السابقة تعمل الكيكة .

٢ ـــ تدهن صينية كيك علي شكل قلب حوالي ٢٠ سم وتبطن بالدقيق ثــم يــصب فيهل خليط الكيك السابق وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٣٥ دقيقة إلــي ٤٠ دقيقة ـــ أي حتى تنضج وتترك لتبرد .

ملحوظة :

إذا لم توجد صينية علي شكل قلب فتستعمل صينية مستديرة ثم تقطع الكيكــة بعــد النضج علي شكل قلب .

٣ ـــ تشق الكيكة نصفين متساوين بعد تمام برودتها .

٤ ـــ تخفق الكريمة حتى يصبح قوامها سميكا ثم تخلط بقليل من الجيلى وتحــشي بها الكيكة .

٥ ـــ يصهر الجيلي الباقي علي نار هادئة ثم يصب علي ســطح الكيكــة وتتــرك لتبرد .

٦ ـــ تغطي جوانب الكيكة بالكريمة بواسطة قمع التزين المنقوش .

٧ ــ يخفق سكر الحلوى مع قطرات من الماء واللون النباتي حتى ينعم المزيج ثم يصب فوق الجيلي فوق سطح الكيكة ثم يعمل إطار من الكريمة علي الحافة .

٨ ــ تقدم فوق مفرش من الدانتيل .

جاتوه الشيكولاته
(بوشيه)

المقادير : (حوالي ١٢ قطعة)

١ / ١٠ كيلو (١٠٠ جم) بسكوت إسفنجي " سافوى " أو كيكة إسفنجية ــ ١ / ٥ كيلو (٢٠٠ جم) شيكولاته كتل مبشورة ــ بندق أو لوز مقشر صحيح حوالي ٢ ملعقة كبيرة .

للتغطية : شيكولاتة فارماسيل (محببة) أو مكسرات مفريه أو جوز هند مبشور .

الطريقة :

١ ــ يحمص البندق أو اللوز ثم يقشر ويفري غليظا .

٢ ــ تبشر الشيكولاته الكتل ثم تصهر فوق حمام مائي ثم يضاف لها المكسرات المعدة (بند ١) والبسكوت الإسفنجي بعد بشره خشنا أو الكعك المبشور خشنا أيضا (ينزل من منخل سلك ذات ثقوب واسعة) ويخلط جيدا حتى نحصل علي خليط يمكن تشكيلة أو تقطيعه كما يمكن إضافة قليل من المربي أو الكريم شانتية إذا لزم الأمر .

٣ ــ يشكل الخليط المعد السابق علي هيئة كور حجمها مناسب ثم تدحرج هذه الكور علي الشيكولاته المحببة أوالمكسرات المفرية أو جوز الهند المبشور ثم توضع في الثلاجة لعدة ساعات

٤ ـ توضع كل كورة في طبق بليسية مناسب ويغرس في وسطها قطعة من الأنجليكا أو الكريز أو الشيكولاته القرفة ثم ترص في طبق التقديم .

سلطة الفواكه الساخنة

المقادير:ـ (٤ أشخاص)

٢ موزة ـ ٢ تفاحة ـ ٢ برتقاله ـ حوالي ١ / ٤ كيلو عنب أسود ـ ١ / ١٠ كيلو عنب بناتي ـ ٣ / ٤ كوب عصير تفاح ـ ملعقة كبيرة زبد ـ ١ / ٢ ملعقة صغيرة زنجبيل ـ ١ / ٢ ملعقة صغيرة جوز الطيب مبشورة ـ ١ / ٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة ـ ٢ ملعقة كبيرة عسل أبيض ـ ١ ليمونة مقطعة أرباع .

الطريقة :ـ

١ـ يقشر الموز ويقطع حلقات وينزع قلب التفاح والبذور يقطع شرائح ويقشر البرتقال ويقطع إلي فصوص ويقطع العنب الأسود إلي أنصاف وتنزع البذر .

٢ـ توضع الفواكه كلها في إناء ويضاف إليها عصير التفاح.

٣ـ تصهر الزبد في كسرولة فوق نار هادئة ثم يضاف إليها التوابل والعسل ويقلب الجميع جيدا ثم يضاف إليه مخلوط الفواكه (بند ٢) والليمون ويطهى لمدة من ٨ ـ ١٠ دقائق مع التقليب من حين لآخر .

٤ـ ينزع الليمون وتغرف سلطة الفواكه في أطباق الخشاف أو الكاسات وتقدم ومعها الكريمة

كعكة البرتقال

المقادير :

١ / ٨ كيلو (١٢٥ جم) أي حوالي ٤ ملاعق كبيرة زبد أو سمن ــ ١ / ٨ كيلو (١٢٥ جم) أي ٦ ملاعق كبيرة سكر حلوي ــ١ / ٨ كيلــو (١٢٥ جــم) أي كوب دقيق ــ عصير وبشر برتقاله ــ ٣ بيضة ــ ٢ ملعقة كبيــرة مكــسرات أو سوداني ــ ١ / ٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر . للعصير : عصير برتقالــه كبيرة + ٥ ملاعق سكر .

الطريقة :ــ

١ ــ بالمقادير السابقة تعمل كيكة البرتقال بالطريقــة الدســمة علــي أن يــضاف عصير البرتقال والبشر للزبد والسكر المخفوق ثم تضاف المكسرات المــصحونة قبل إضافة الدقيق .

٢ ــ يصب الخليط في قالب مدهون ومبطن بالدقيق ثم يزج فــي فــرن متوســط الحرارة (في الرف الأوسط لمدة ٣٠ دقيقة أي حتى ينضج) .

٣ ــ للعصير : يسخن عصير البرتقال ويضاف له السكر .

٤ ــ بطرف مدبب رفيع تعمل ثقوب في الكيكة ثم يصب فوقها العصير الــسابق ثم تترك حتى تبرد .

٥ ــ تقلب الكيكة علي طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل وتقدم .

الكعك الصخري

المقادير : (٨ قطع)

حوالي ١ / ٤ كيلو (٢٢٥ جم) أي ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيـق ــ ملعقـة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ــ ملعقة صغيرة خليط توابل ناعم (بهارات) ـــ ١ / ٢ ملعقة كبيرة مبشور جوزة الطيب ــ ١ / ٢ ٣ ملعقة صغيرة سـكر بـودرة ناعم ــ حوالي ١ /٨ كيلو فواكه مسكرة أو زبيب ــ بيضة مخفوقة خفيفا ــ فانيليا ــ ٢ ملعقة كبيرة لبن .

الطريقة :ــ

١ ــ بالمقادير السابقة تعمل عجينه الكيك بإتباع الطريقة البسيطة علـي أن ينخـل الدقيق مع التوابل وجوزة الطيب والبيكنج بودر ثم يخلط معـه السكر والفواكـه المسكرة المقطعة غليظا أو الزبيب ثم يتمم .

٢ ــ صواني فرن جيدا ثم تقطع العجينة إلي ٨ قطع بواسطة ملعقة كبيـرة علـي الصينية المدهونة بحيث تكون كل واحدة بعيدة عن الأخرى .

٣ ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج حوالي ٢٠ دقيقة ثم تترك لتبـرد علي حامل أو منخل سلك .

٤ ــ تقدم بأن تنظم علي طبق التقديم المفروش بورق الدانتل ويفضل أكلهـا فـي نفس اليوم .

بافرواز الفانيليا
بصلصة الشيكولاته

<u>المقادير :</u>

كريمة انجليزي مكونه من :

٣ بيضات وملعقة صغيرة كستر بودرة من نصف إلي ثلثي كوب سكر سنترفيش ،

٢ كوب لبن مغلي ، ملعقة صغيرة فانيليا .

من ٢ ــ ٣ ورقات جيلاتين ، ٢ ملعقة كبيرة ماء بارد ، نصف كوب كريمة لباني " وقد يستغني عنها "

<u>للتقديم</u> : صلصة الشكولاته .

<u>الطريقة</u> : يقلب السكر والكستر بودر ثم يضاف إليهما البيض ويقلب الجميع جيدا حتى نحصل علي خليط متجانس يصب اللبن مغليا علي الخليط السابق تدريجيا مع التقليب بقوة بالمضرب السلك ويرفع الخليط علي النار مع استمرار التقليب بالمضرب .

ــ ترفع الكريمة من فوق النار عندما يغلظ قوامها ودليل ذلك ألا تظهر بالخليط دوامة عند رفع المضرب إلي أعلي أثناء التقليب وقبل الغليان والا تكونت بها فقاعات .

ــ يكسر الجيلاتين وينقع قليلا في مقدار الماء ثم يرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى يذوب .

ــ يضاف الجيلاتين إلي الكريمة الإنجليزي عند رفعها من فوق النار مباشرة مع التقليب المستمر ثم تضاف الفانيليا ويقلب البافرواز جيدا ويترك ليبرد : ويقلب من وقت لأخر حتى لا تتكون قشرة علي السطح .

ـ تخفق الكريمة اللباني ـ في حالة استعمالها حتى تغلظ ويضاف للخليط الـسابق بعد أن يبرد تماما .

ـ يبل قالب أو سلطانية صغيرة بالماء ويصب فيها بافرواز الفانيليا ويوضـع فـي الثلاجة حتى يجمد ويقلب في طبق بللوري ويغطي بصلصة شيكولاته باردة .

<u>مقادير صلصة الشيكولاته :</u>

نصف كوب ماء ، نصف كوب لبن ، ملعقة صغيرة كستر بودر ، معلقة سكر ، ٢ ملعقة كبيرة شيكولاته بودرة .

<u>الطريقة :</u>

يغلي اللبن والماء والسكر والشيكولاته ويذاب الكسترد بودر في قليل مـن اللـبن البارد ويصب عليه الخليط السابق مع التقليب ويرفع علي نار هادئة مـع التقليـب حتى يغلظ .

وترفع الصلصة وتترك تبرد ثم تصب علي البافرواز المقلوب .

جاتوه الفراشة

<u>المقادير :</u>

العجينة : ٣ ملاعق كبيرة زبد أو مارجين (٧٥ جرام) ٣ ملاعق كبيـرة سـكر ناعم ، ذرة ملح ، قليل من الفانيليا ، ٣ بيضات مخفوفة ، ملعقة صـغيرة لـبن أو ماء ، مل ٤ ملاعق كبيرة دقيق ، ملعقة صغيرة بيكنج بـودر ، ملعقـة صـغيرة مسطحة كاكاو .

وللتجميل :

كريمة مخفوقة أو حلو زبد مكونة من ٢ معلقة زبد ٣ ــ٤ كبيرة سكر ناعم جدا . فانيليا .

الطريقة :

ــ يرص عدد من أطباق الورق الخاص غير مدهونة علي صينية مدهونة خفيفا بالسمن أو تستخدم قوالب كعك المدهونة والمرشوشة بالدقيق

ــ يخفق الزبد مع السكر والملح والفانيليا حتى يسير الخليط هاشا ثم يضاف إليه البيض المخفوق قليلا مع الخفق الجيد بين كل إضافة .

ــ يضاف قليل من الدقيق إذا لو حظ تكتل العجينة

ــ يضاف اللبن أو الماء والدقيق المنخول مع الخميرة والكاكاو مع مراعاة التقليب بخفة بمعلقة من المعدن حتى تختلط المقادير ببعضها جيدا ويصبح الخليط قابلا للصب .

ــ يرفع مل ملعقة شاي كبيرة الخليط علي كل طبق ورق أو في كل قالب كعك معد لذلك .

تزج الصينية المحتوية علي الأطباق أو القوالب في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ــ ٢٠ دقيقة حتى تنضج ويحمر لونها .

ــ تترك حتى تبرد في أطباق وتقلب الكعكات وتترك حتى تبرد .

ــ تقطع شريحة مستديرة من سطح كل كعكة بسكين حادة وتقسم الشريحة نصفين ثم يجمل سطح الكعكات بالكريمة المخفوقة أو حلوي الزبد باستعمال أنبوبة التجميل وتلصق أنصاف الدوائر بالكريمة أو بحلوي الزبد بحيث ترتفع عن حافة الكعكة لتمثل أجنحة الفراشة .

الجيلي المخفوق

خفق الجيلي في أثناء تجميده تعرضه للهواء تعمل علي خفتــه ، وتكــسبه اللـــون الأبيض الثلجي وفي نفس الوقت تخفض من حلاوة الجيلي ولذا يزداد السكر قلـــيلا .

المقادير :

علبة جيلي ليمون أو أناناس ، ملعقة شاي بشر ليمون ، ٢ كوب ماء مغلي ، ملعقة كبيرة عصير ليمون ، ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ، بياض ٢ بيضة .

الطريقة :

ـــ يخلط الجيلي بالسكر في إناء ويفكك جيدا .

ـــ يصب عليه الماء المغلي مع التقليب حتى يبدأ في التجمد (يوضع في الثلاجة) .

ـــ يخفق بقوة بمضرب عجل أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) لإدخال كمية من الهواء تكسبه قواما خفيفا ويبض لونه وتشكله كالثلج الأبيض .

ـــ يخفق بياض البيض جامدا ويضاف للجيلي ويستمر في الخفــق حتـــى يـــصير الخليط جامدا مع احتفاظه بتماسكه .

ويجب الإسراع في عملية الخفق حتى لا ينصهر الجيلي .

ـــ تملأ كاسات بلورية (٥ ـــ٦) بالجيلي المخفوق وتجميل بـــشريحة ليمـــون أو قطعة كريز . تثلج قبل التقديم .

جيلي اليوغورت

يناسب جميع الأعمار وخاصة الأطفال والمرضي ، مرتفع القيمة الغذائية وسهل الهضم ويفضل الجيلي الفاتح اللون كالليمون والأناناس والبرتقال (يكفي ٤ ــ ٦) أفراد .

المقادير :

علبة جيلي أناناس ، ملعقة كبيرة سكر ، كوب ماء مغلي ، كيلو فراولة معدة للتجميل ، ملعقة صغيرة عصير ليمون . ٤ كوب لبن زبادي قليل الحموضة ، بياض ٢ بيضة .

الطريقة :

١ــ يخلط الجيلي بالسكر ويضاف إليه الماء المغلي مع التقليب حتى يذوب .

٢ ــ يضاف عصير الليمون ويترك حتى يبرد تمتما دون أن يتجمد .

٣ ــ يفرغ الزبادي في إناء كبير ويضاف إليه الجيلي البارد تدريجيا مع التقليب بخفة .

٤ ــ يخفق بياض البيض جامدا ويقلب بخفة مع خليط الزبادي .

٥ ــ تملا سطحها بأنصاف فراولة معدة ، ثم تملا الكاسات للنهاية بباقي جيلي الزبادي ويجمل السطح بواحدة من الفراولة الصحيحة ، يثلج قبل التقديم .

ــ يمكن استبدال الفراولة بقطع من الأناناس أو الكريز المحفوظ وغير ذلك .

أصابع الكرب

المقادير :

مل ٣ ملاعق كبيرة دقيق ، ملعقة حلو سكر ناعم ، ذرة ملح ، ٣ بيضات ، كـوب لبن ، ملعقة كبيرة زبد .

للحشو والتجميل : مربي ، سكر بودرة .

الطريقة :

- تنخل المقادير الجافة (دقيق ، سكر ، ذرة ملح ، وتوضع في طبق الخلـط ويعمل بوسطها حفرة .
- يخفق البيض ويضاف إليه اللبن والزبد ويصب في الحفرة .
- يقلب الدقيق في الخليط السائل تدريجيا بمضرب سلك أو بملعقة خشبية مع التحريك المستمر حتى ينعم الخليط ويجب أن يكون قوامه في النهاية أشبه بالكريمة الخفيفة وخاليا من أثر الدقيق وحينئذ تخفق العجينة جيدا مـدة ٥ ـ ١٠ دقائق حتى تصير خفيفة مملوءة بالهواء وتترك مدة سـاعتين فـي مكان متجدد الهواء قبل استعمالها .
- تسخن طاسة صغيرة قطرها ١٥ سم تقريبا ثم يدهن بالسمن ويصب فيهـا طبقة خفيفة من عجينة الكرب .
- تحمر ثم تقلب علي الوجه الأخر وتحمر أيضا ويلاحظ ألا يحمر الـسطح احمرارا شديدا .
- توضع ملعقة متوسطة من المربي في الوسط ويلف الكـرب كمـا تلـف السيجارة ، ثم يرص علي صاج ويرش السطح بسكر البودرة الناعم ويزج في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة ، يرفع ويقدم ساخنا في طبق .

جاتوه اليوسفي

المقادير :

٦ ملاعق كبيرة زبد (٥٠ جرام) ، ٦ ملاعق كبيرة سكر ناعم (١٥٠ جرام) ، ٤ ــ٥ بيضات تخفق خفيفا ، مل ٦ ملاعق كبيرة دقيق (١٥٠ جــرام) ، ذرة ملح ، مل ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، ٢ ملعقة صغيرة ماء ساخن .

للسطح والتجميل :

ربع كيلو كريم شانتية أو ١ / ٨ كيلو كريمة لباني خفيفة + ١ / ٨ كيلو كريمة لباني غليظة + ملعقة صغيرة سكر ، ٥٠ جرام شيكولاتة سادة كتل (تبــشر) أو شكولاته فرماسيلي ، فصوص يوسفي منزوعــة البــذور ، ١ / ٣ كــوب عصير يوسفي .

الطريقة :

- تدهن صينية من صواني الكعك الإسفنجي قطر ٨ بوصات بالسمن الدافئ وتغطي بالورق ويدهن الورق .
- يخلط الزبد مع السكر حتى تسير بيضاء هشة ثم يضاف البيض واحد بعــد الأخرى مع الخفق الجيد بين كل إضافة .
- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر معا ويضاف للخليط السابق مع التقليب حتى نحصل علي عجينة لينة قابلة للصب .
- يصب الخليط في الصينية المعدة ويساوي بها وتخبز في فــرن متوســط الحرارة لمدة ٤٠ ــ ٥٠ دقيقة حتى تنضج ويختبر النضج .
- تقلب علي منخل سلك وتترك حتى تبرد بعيدا عن تيار الهواء .
- تخفق الكريمة اللباني الخفيفة والثقيلة معا حتى يتكــون المنقــار وتحلــي بالسكر أو يستعمل الكريم شانتيه .

- تغطي جوانب الكعكة بطريقة خفيفة من الكريمة ثم تبسط الشكولاته المبشورة أو الفرماسيلي علي ورقة زبد مستطيلة وتمسك الكعكة باليدين من أعلي ومن أسفل وتدحرج علي الشكولاته لتغطية جوانبها بالتساوي ثم توضع علي طبق مستدير ملائم لحجمها مفروش بورقة دانتيل .
- تنزع البذور من فصوص اليوسفي وتزال الخيوط الرفيعة ويصفي مقدار العصير وتعمل عدة ثقوب بسطح الكعكة باستخدام سيخ رفيع ثم يرش السطح بعصير اليوسفي .
- يغطي سطح الجاتوه بطبقة من الكريمة ويحتفظ بجزء منها للتجميل ، ثم يجمل السطح بفصوص اليوسفي وبالكريمة المحتفظ بها بذوق سليم .

كيك التفاح

المقادير :

٣ أكواب دقيق ٤ بيضات كوب زبد ملعقة صغيرة بيكنج بودر كوب سكر بودرة ٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا

¼ ملعقة صغيرة ملح ½ كوب لبن حليب

للتجميل :

٢ ملعقة كبيرة مربي مشمش ٢ تفاحة مقطعة شرائح

الطريقة الدسمة (الدعك) :ـ

- تدهن صينية يمكن فتحها بالسمن دهنا جيدا مقاس ٢٤ ـ ٢٦ سم .
- يدعك الزبد والسكر جيدا حتى يصير خفيف كالكريمة .

- يخفق البيض جيدا وتضاف إليه الفانيليا ويضاف إلي خليط الزبـــد ويقلـــب معه بخفة
- ينخل الدقيق والملح ومسحوق البيكنج بودر ويضاف لخليط الزبد بالتدريج ثم يضاف اللبن حتى تتكون عجينة يمكن فردها في قاع الصينية بـــسهولة مع الاحتفاظ بباقي العجينة لزخرفة الوجه
- تفرد العجينة في قاع الصينية سمك ٢سم
- تبسط المربي علي سطح العجينة .
- يقشر التفاح وتزال البذور ويقطع شرائح رقيقة .
- يرص فوق المربي بطريقة دائرة جميلة .
- تبرم قطع العجين علي هيئة اسطوانة رفيعة قطرها ½ سم .
- يجمل سطح الصينية بشرائط العجين المبروم علي هيئة مربعات .
- يدهن وجه شرائط بالبيض باستخدام فرشاة ناعمة
- تزج في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلـــوي مـــن الفرن حتى تحمر خفيفا وتنضج .
- تقدم علي طبق بللور مفروش بورق دانتيل .

تورتة الشكولاته بالجوز

(عين الجمل)

المقادير :

٢ كوب دقيق فاخر ٥ بيضات

¾ كـــــوب زيت ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر كـــــــــوب زبـــادي

٨/١ ملعقة صغيرة ملح ½ ١ كـــوب ســكر ٨/١ ملعقـــة صـــغيرة فانيليـــا ٣

ملاعق كبيرة شكولاته بودرة ½ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم .

للتجميل :

كوب عين الجمل صحيح مقدار صلصة شكولاته

الطريقة :

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر وكربونات الصوديوم والشكولاته .
- يوضع البيض في الخلاط الكهربائي ويخفق لمدة دقيقة ، ثم يـــضاف إليــه السكر مع استمرار الخفق لمدة دقيقتين .
- يضاف الزيت ويخفق مع البيض ثم يضاف الزبادي مع اســتمرار الخفـــق لمدة دقيقة .
- يصب الخليط في سلطانية ويضاف إليه الدقيق بالتدريج حتى ينتهي المقدار .
- تدهن صينية قطرها ٢٢ سم بالسمن السائح دهنا جيدا ثم تــبطن بالـــدقيق ويصب فيها الخليط .
- يخبز في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلوي مـــن الفرن حتى يتم النضج .
- تقلب علي منخل سلك وتترك حتى تبرد .

- تشق بسكين بالعرض إلي قسمين .
- تحشي بالكريمة .
- تجمل السطح بصلصة الشكولاته ووحدات عين الجمل .
- تغطي وحدات عين الجمل بطبقة خفيفة من الكراميل .
- يمكن إضافة شكولاته مبشورة في الوسط

تورتة الكاساتا

المقادير :

٩ بيضـــة كبـــــيرة كوب سكر بـــودرة ناعم

٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا ملعقة كبيرة عصير ليمون ٢ ملعقة كبيرة ماء ســـاخن

½ ١ كوب دقيق فاخر ٨/١ ملعقة صغيرة ملح ملعقة صغيرة بيكـــنج بودر

للتجميل :

مقدار من حلوي الزبد الفرنسية ـــــــ مقدار من حلوي الشكولاته ــــ فواكـــه مسكرة (كرفس ــ كريز ــ لارنج)

الطريقة :

- يدهن صاج مستطيل بالسمن دهنا جيدا ويبطن بالورق ويدهن ثانيا .
- يخفق البيض بمضرب كهربائي حتى يغلظ قوامه ويضاف إليه السكر مـــع استمرار الخفق حتى يغلظ الخليط ويغطي ظهر الملعقة .
- يضاف الماء الدافئ ويستمر في الخفق حتى يفتح لونه ويتضاعف حجمـــه ويغطي ظهر الملعقة ثم يضاف الفانيليا .

- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ويضاف إلي خليط البيض بالتـــدريج مع التقليب بالملعقة الخشب مسطحة للحصول علي عجينة خفيفة لينة .
- تصب في الصاج المعد ويساوي بتحرك الصاج حتى يكون متجانسا .
- يخبز في فرن حار عند درجة حرارة ١٨٠ م في الرف العلوي لمدة ٣/١ ساعة حتى يتم النضج ثم تترك لتبرد ، تقسم الكعكة المستطيلة إلي ثـــلاث مستطيلات صغيرة بعرض الكعكة .
- تساوي جوانب الكعكة بسكين حاد ساخن (يغمس في ماء ســاخن حتـــى تكون الطبقات منتظمة الحواف) .
- تقسم حلوي الزبد إلي ثلاث أقسام ويلون كل قسم بلون يوضع المـــستطيل الأول ويغطي سطحه بحلوي الزبد .
- يوضع المستطيل الثاني فوق حلوي الزبد ويضغط عليه خفيفا حتى يلتصق تماما .
- يوضع المستطيل الثالث فوق حلوي الزبد بالشكولاته ويضغط عليه حتـــى تلتصق ببعضها جيدا .
- تبسط حلوي الشكولاته علي السطح العلوي وتساوي جيدا .
- تكتب علي السطح كلمة كاساتا بالعربية بحلوي الزبد وتزخرف الحـــواف بخطوط متعرجة أو وردات صغيرة تثلج عدة ساعات قبل تقـــديمها علـــي طبق بلور يناسب حجمها .
- تجمل الجوانب بقطع صغيرة من الفواكه المسكرة أو تخلط الفاكهة بحلوي الزبد في الطبقة الأولي والثانية ويترك السطح بدون الفاكهة المسكرة .

كعك العيد

<u>المقادير :</u>

كيلو دقيق فاخر ـــ ½ كوب سمن ـــ ½ ملعقة صغيرة ملح ناعم ـــ قطعة خميـــرة طازجة في حجم عين الجمل ـــ ٢ ملعقة كبيرة سمسم أو ملعقـــة كبيـــرة خميـــرة فورية ـــ كوب ماء دافئ أو لبن ـــ ملعقة صغيرة محلب ناعم .

<u>الحشو :</u> مكسرات أو عجوة أو عجمية .

<u>مقادير العجمية :</u>

٢ملعقة كبيرة سمن ـــ ٢ ملعقة كبيرة دقيق ـــ كوب عسل أبيض ـــ ٢ ملعقة كبيرة سمسم ـــ ½ ملعقة صغيرة فانيليا أو رائحة الكعك ـــ ٢ ملعقة كبيـــرة مكـــسرات مفرية .

<u>طريقة عمل العجمية :</u>

١ـــ يسخن السمن في إناء ثم يضاف إليه الدقيق مع التقليب بملعقة خـــشب حتـــى يصفر لونه خفيفا ثم يضاف السمسم ويقلب ويبعد الإناء عن النار .

٢ـــ يضاف العسل الأبيض تدريجيا مع التقليب الجيد ويعاد الخلـــيط علـــي النـــار الهادئة لمدة دقيقة مع التقليب المستمر حتى لا تلتصق بالقاع ثم تضاف المكسرات.

٣ـــ تضاف الفانيليا أو رائحة الكعك وتترك حتى تهدأ ثم تشكل كرات صغيرة فـــي حجم البندقة .

<u>طريقة عمل الكعك :</u>

- ينخل الدقيق والملح الناعم ثم يضاف السمسم ويعمل بوسطه حفرة .
- يقدح السمن جيدا ويصب في وسط الدقيق ويقلب بملعقة خشب حتى تهـــدأ حرارته .
- تفرك المادة الدهنية بالدقيق بواسطة راحة اليدين .

- تذاب الخميرة في الماء الدافئ والسكر وتضاف لخليط الدقيق وتعجن بالماء تدريجيا حتى تصبح عجينة يابسة ملساء متجانسة .
- تغطي وتترك حتى تخمر حوالي ساعة .
- يؤخذ جزء من العجينة ويفرد بالنشابة سمك ١سم تقريبا ويقطع دوائر حتى يكون حجم الكعك متساوي .
- تحشي كل دائرة بكرة صغيرة من العجمية أو الملبن أو العجوة .
- تجمع الأطراف لأسفل وتبطط الكعك قليلا.
- يزخرف السطح بمنقاش الكعك ويرص في الصاجات ويترك حتى يخمر حوالي ساعة .
- تخبز في فرن حار عند درجة حرارة ٢٠٠ م في الرف العلوي من الفرن لمدة ٢٠ ق ثم تهدأ الحرارة حتى ينضج من الداخل ويحمر لونه .
- يرفع باحتراس ويوضع علي منخل سلك حتى يبرد .
- يرش السطح بالسكر الناعم ويقدم .

بسكويت جوز الهند

المقادير:

½ ١كوب دقيق فاخر ــ ٢ بيضة ــ ½ كوب سكر بودرة ــ ٢ ملعقة كبيرة زبيب مقطع ــ ¾ كوب زبد ــ ٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا ــ ٢ ملعقة كبيرة جوز هند ــ ٨/١ ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة الدسمة (الدعك)

- يدعك الزبد والسكر دعكا جيدا بالملعقة الخشب حتى الخليط هشا خفيفا كالكريمة المخفوقة .
- ينخل الدقيق والملح .

- يضاف البيض والزبيب وجوز الهند للخليط السابق .
- يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب بالملعقة الخشب حتى تتكون عجينة لينة يمكن تشكيلها بالملعقة .
- توضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة حتى تتماسك .
- تملأ ملعقة صغيرة بالعجينة وتوضع علي الصاج المدهون دهنا خفيفا مــع دفعها بالملعقة علي هيئة كرة متباعدة عن بعضها .
- تخبز في فرن حار نوعا عند درجة ٢٠٠م في الرف العلوي حتى تجمــد وتحمر خفيفا .
- ترفع من الصاج بسكينة عريضة وتوضع علي منخل سلك .
- يقدم علي طبق بللور مسطح مغطي بورق دانتيل .

بلح الشام

المقادير:

½ ١ كوب دقيق ــ ١/٨ ملعقة صغيرة ملح ــ كوب مــاء ــ ملعقة صغيرة سكر بودرة ــ ½ كوب زيت ــ ٤ : ٦ بيضــات ــ ١/٨ ملعقة صغيرة فانيليا .

للتجميل :

جوز هند أو فستق مفري

للتحمير:

٢ كوب زيت دوار الشمس

الطريقة :

- يوضع الماء والملح والسكر والزيت في قدر ثم يرفع علــي النــار حتــى يصل لدرجة الغليان .

- يبعد القدر عن النار ويضاف الدقيق دفعة واحدة مـع التقليـب بالملعقـة الخشب حتى تصبح العجينة كالكرة مع مراعاة عدم رفـع العجينـة مـرة أخرى علي النار .
- تترك حتى تصير دافئة ثم يضاف البيض بالتدريج واحـدة واحـدة مـع التقليب بقوة عند إضافة البيض .
- تستمر في إضافة البيض حتى تصير العجينة ناعمة لامعـة وعنـد رفـع الملعقة إلي أعلي ينسحب جزء من العجينة علي هيئة منقار ثـم تـضاف الفانيليا .
- توضع العجينة في كيس متين به قمع علي هيئة وردة قطرها ١ سم .
- يوضع الزيت في إناء عميق ويقدح خفيفا.
- يغمس مقص في الزيت ويضغط علي الكيس لدفع العجينة وتقـص علـي هيئة أصابع طولها ١٠ اسم مع وضعها في الزيت باحتراس شديد .
- تهدأ الحرارة أثناء النضج حتى لا يحمر سريعا من الخارج ويبقي داخلـة نيئا معجنا
- يقلب باحتراص بمقصوصة علي الوجه الآخر حتى يحمر .
- يرفع بالمقصوصة ويوضع في مصفاة للتخلص من الزيت الزائد .
- يسقي بالشراب البارد ويصفي ويرص في طبق التقديم .

بسكويت هلال رمضان

المقادير :

٢ كوب دقيق ــ بيـضه ــ ¾ كوب زبد ــ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بـودر ــ ½ كوب سكر بودرة ــ ملعقة صغيرة عصير ليمون ــ ٢ ملعقة كبيرة لـبن ــ بشر ليمونه

مقادير حلوي الشكولاته :

٢ ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو بدون سكر أو كوب شكولاته مبشور ــ ½ كــوب سكر ناعم ــ ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن

الطريقة : البسيطة (الفرك)

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويوضع في سلطانية العجن .
- تضاف الزبدة للدقيق وتفرك بأطراف الأصابع مع رفــع الأيــدي لأعلــي لادخال الهواء .
- يضاف السكر والبيض واللبن وبشر وعصير الليمون .
- يقلب الخليط بالملعقة الخشب حتى يختلط جيدا فتتكون عجينة يابسة نوعا .
- توضع العجينة في سلطانية نظيفة لتستريح مدة ¼ ساعة وتغطي بفوطــة نظيفة أو كيس بلاستيك .
- تفرد العجينة بالنشابة سمل ¼ سم وتشكل علي هيئــة هــلال بالقطاعــة الخاصة .
- ترص بنظام في صاج مدهون بالسمن دهنا جيدا .
- تخبز في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلوي مــن الفرن حتى تحمر خفيفا .
- ترفع بسكين عريضة وتوضع علي منخل سلك حتى تبرد .
- تلصق كل اثنين معا بالمربي أو بحلوي الزبد .
- يغطي السطح العلوي بحلوي الشكولاته بغمسه فــي حلــوي الــشكولاته ورصه علي قاعدة سلك حتى يتجمد أو منخل سلك .
- يوضع في الثلاجة قبل التقديم حتى يكون متماسكا .
- يقدم في طبق بللور مفروش بورق دانتيل

حلوي الشكولاته :

١ـــ توضع الشكولاته والسكر والماء الساخن في سلطانية وأسفل السلطانية حمام مائي .

٢ـــ تدعك جيدا بملعقة خشب حتى تغطي ظهر الملعقة بطبقة لامعة متوسط السمك .

٣ـــ تستخدم في تغطية البسكويت .

البسـيمة

المقادير :

٢ كوب جوز هند مبشور ـــ ½ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بـــودر ـــ ١ كـــوب سكر بودرة ناعم ـــ ١ كوب لبن حليب دسم ـــ ½ كوب دقيق فاخر ـــ ¼ كـــوب زبد سايح ـــ ¼ ملعقة صغيرة ملح ـــ ½ كوب طحينة لـــدهن الـــصينية حـــسب الرغبة

الطريقة :

١ـــ تدهن صينية مقاس ٢٤ سم بالسمن دهنا جيدا أو بالطحينة حسب الرغبة .

٢ـــ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .

٣ـــ يضاف الزبد السايح إلي الدقيق ويخلط معه جيدا ثم يضاف مبشور جوز الهند والسكر ويدعك الخليط جيدا بين الكفين .

٤ـــ تعجن باللبن أو بالماء حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .

٥ــ يوضع الخليط في الصينية المدهونة بالطحينة وتفرد باليد جيدا سمك ١سم مع دهن اليد بالسمن السايح أثناء الفرد وتجمل باللوز أو البندق .

٦ــ تخبز في فرن هادئ حتى تحمر خفيفا .

٧ــ تقطع بسكين حاد وهي ساخنة علي هيئة مثلثات أو مربعات حسب الرغبة .

٨ــ ترفع من الصينية وهي ساخنة قبل أن تبرد حتى لا تلتصق بالصينية .

إرشادات هامة

<u>الموازين المنزلية وما يعادلها بالمكاييل :</u>

كيلو زبد أو سمن جامد = ٤ أكواب

كيلو دقيق غير منخول = ٦ أكواب

كيلو سكر سنترفيــش = ٥ أكواب

كيلو سكر بودرة ناعم = ٦ أكواب

كيلـــو زبيـــــب = ٤ أكواب

كيلو مكسرات مفرية = ٤ أكواب

كيلو جبن رومي مبشورة = ٨ أكواب

كيلـــو جــوز هنـــد = ١٠ أكواب

كيلـــو بقســـماط ناعم = ٨ أكواب

السـوائل :

كيلو لبن = (لتر لبن) = ٤ أكواب

عصير برتقالة متوسطة = ٤ ملاعق كبيرة

عصير ليمونه متوسطة = ملعقة كبيـرة

٤ برتقـالات متوسطة = كوب عصـير

٧ بيضـات كاملـة = كوب

٨ بيـاض بيضـات = كوب

١٢ صفار بيضـة = كوب

الشروط الواجب مراعاتها عند تكييل الخامات :

(١) الدقيق : ينخل الدقيق ويعبا في الكوب بالملعقة ثم يسوي السطح بسكين دون الضغط عليه مع مراعاة تجنب هزة أو كبسه أثناء الكيل .

(٢) سكر السنترفيش : يملأ الكوب ويساوي السطح بالسكين .

(٣) سكر البودرة : تفكك الكتل بالضغط عليها بالنشابة ثم ينخل ثم يكيل ويساوي السطح بالسكين .

(٤) باقي الخامات الجافة تعبا مسطحة دون هزا وكبس أو خبط علي المنضدة .

تم بحمد الله